



**Rodetaler Gänse-Menü  
am 03. November 2023 um 18:00 Uhr  
und Verkostung der Beermühle Bilshausen  
Heike Niebuhr & Jörg Ackermann stellen vor**

**amuse gueule:**

**Brisolette von der Hausgans auf Orangensalat**

\*\*\*

**Gänserahmsuppe mit Pfifferlingen**

\*\*\*

**Gänsebrust auf Apfel-Preiselbeer-Sauce  
mit Rosenkohl und Röstitaler**

\*\*\*

**Gänsekeule mit Preiselbeerapfel, Apfelrotkohl, Schlesische  
Klöße**

\*\*\*

**Zimtcreme mit Bratapfelsalat und Sahne  
Preis pro Person € 46,50**

**Verkostung von Spirituosen  
Bilshäuser Gin Pur oder als klassischer Gin Cocktail**

\*\*\*

**Apfelbrand mit karamelisierter Spalte**

\*\*\*

**Zwetschenbrand natur oder  
Espresso mit Zwetschenbrand und Milchschaum**

\*\*\*

**Himbeerlikör pur oder auf Eis mit Limette  
Preis pro Person € 22,00**

**Bitte reservieren Sie Ihren Tisch !  
Hotel Restaurant Rodetal, Rodetal 1, 37120 Bovenden  
Tel.: 05594-95220, e-mail: info@rodetal.de**